

冷凍ダイコンの組織軟化抑制

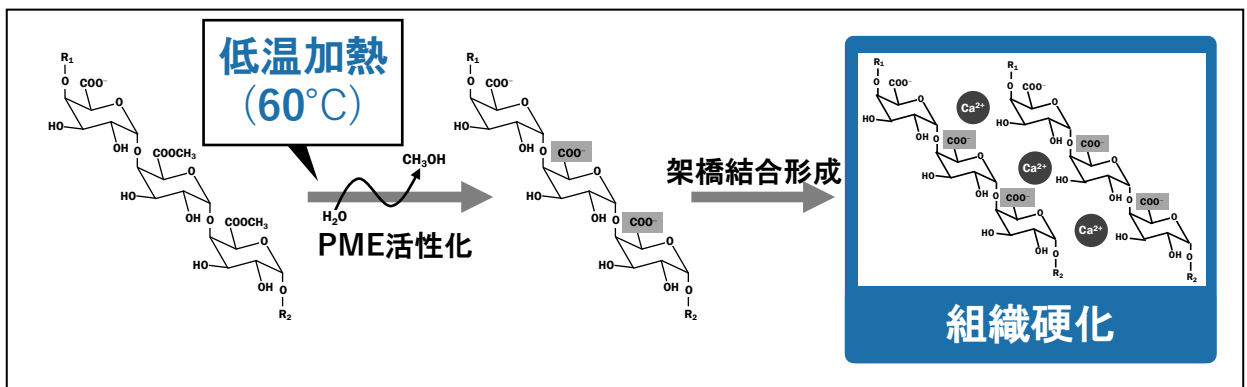
- 低温ブランチングの効果 -

成果の特徴

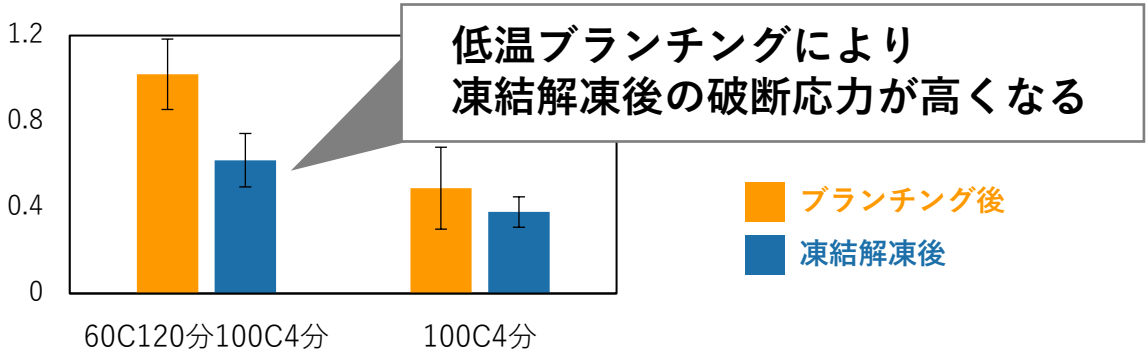
- ダイコンの凍結前処理として、低温ブランチングの効果を検証しました。
- 低温ブランチング+100°Cブランチングを行うと、破断応力の高い凍結解凍品が得られました。

成果の内容

低温ブランチング（60°Cで加熱）すると、細胞壁のペクチン構造が変化して、野菜組織が硬くなります。



ダイコンの破断応力(MPa)



成果の活用

本成果は他の青果物にも応用することができ、冷凍野菜の品質面での差別化が可能です。